

West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	14 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Fermentacja 18 stopni start przez 4-5 dni, potem podbite do 20-21.
19 gru 2022, 09:39